

Manual del Parrillero de Barrio

FUEGO, CARNE Y ALGUNAS COSAS
QUE CONVIENE SABER ANTES
DE PRENDER EL CARBÓN.





RICHARD YANCE

Antes de prender el carbón

Una parrilla cara también quema la carne. Y una sencilla, bien llevada, puede darle de comer sabroso a todo el mundo.

No necesitas volverte maestro asador. Necesitas reconocer una brasa lista, reservar un rincón menos caliente y saber cuándo la comida pide fuego y cuándo pide paciencia.

Aquí vas a escoger la carne, darle su lugar al pollo, preparar tu propio chorizo y poner algo bueno al lado. También vas a calcular la compra y resolver esas vainas que siempre pasan cuando ya llegaron los invitados.

Prepara las salsas y los acompañamientos antes de encender. Ten una bandeja para lo crudo y otra limpia para servir. Con eso resuelto, podrás mirar la parrilla en vez de correr por la casa buscando unas pinzas.

LA IDEA ES ESTA

Entender el fuego vale más que presumir de equipo.

El equipo del parrillero de barrio



Fuego y soporte

Parrilla firme, rejilla limpia, carbón seco y un encendedor largo con pastillas aptas para barbacoa. La chimenea de encendido facilita el trabajo; úsala sobre una base resistente al calor.

Para cocinar

Pinzas largas para mover, guantes térmicos secos para manipular piezas calientes y un cuchillo afilado para servir. Los guantes de cocina finos no sirven para agarrar hierro ardiente.

Para organizarte

Tabla estable, recipientes con tapa y dos bandejas: crudo y cocido van separados. Lava manos, tabla y utensilios después de tocar carne cruda.

La compra que ayuda

Un termómetro de lectura instantánea. Es muy recomendable: permite comprobar el centro sin abrir cinco veces la carne. Ni el color ni el dedo lo sustituyen.

NO HACE FALTA COMPRAR MEDIA FERRETERÍA

Empieza por buenas pinzas y una parrilla estable. El maletín de veinte accesorios puede esperar.

Prender esta vaina

**Las llamas impresionan.
Las brasas cocinan.**



01 Dale aire

Retira la ceniza fría y abre las entradas de aire. Pon carbón seco en una chimenea o en un montículo suelto, dejando espacios. Enciende debajo una pastilla apta para parrilla.

02 Deja que prenda

Espera a que el encendedor se consuma. No sigas alimentando la llama ni añadas alcohol, gasolina o líquido de encendido al carbón prendido.

03 Mira las brasas

Busca núcleos rojos y una capa gris en buena parte del carbón. La llama fuerte y el humo denso deben haber bajado. Distribuye las brasas con un utensilio apropiado y guantes; calienta la rejilla antes de cocinar.

Las brasas dan calor más estable; una llamarada quema la superficie. Cocina solo al aire libre, lejos de techos y materiales combustibles. Nunca en garajes ni espacios cerrados. Retira la ceniza únicamente cuando esté completamente fría.

Aquí manda el fuego

Distribuye el carbón con intención. No hace falta que toda la rejilla esté igual de caliente.



Zona caliente • dorar

Más brasas juntas. Sirve para formar costra en bistecs y terminar la piel del pollo ya cocido. Si aparece una llama que toca la comida, mueve la pieza.

Zona media • cocinar

Una capa menos densa de brasas. Aquí trabajan chorizos, vegetales y piezas que necesitan avanzar sin quemarse por fuera.

Zona tranquila • terminar

Sin carbón directamente debajo. Recibe calor del lado vecino; con tapa, permite terminar piezas gruesas. No es una zona fría ni garantiza mantener la comida a temperatura segura.

TRUCO DE BARRIO

Deja espacio para mover la comida. Ese rincón sin brasas puede salvarte media parrillada.

Sin tapa, acerca la pieza al borde de las brasas o sube la rejilla y gírala para cocinar parejo. Si falta calor para terminar pollo o cortes gruesos, continúa enseguida en el horno.

La carne no tiene la culpa



Pídele al carnicero un corte para parrilla

Solomo de cuerito, punta trasera y lomito son opciones conocidas en Venezuela. Los nombres cambian según el país: explica cómo lo vas a cocinar. Una falda fibrosa no se comporta como un lomito.

El grosor te da margen

Para empezar, pide bistecs parejos de unos 2 a 3 cm. Las vetas finas de grasa aportan jugosidad; una capa gruesa por fuera no convierte cualquier corte en uno tierno. Compra carne bien refrigerada y consérvala fría hasta prepararla.

Seca, sala y cocina

Seca la superficie con papel. Para un método sencillo, sala justo antes de ponerla en la rejilla caliente; puedes empezar con 8 a 10 g de sal por kilo. Dora y pasa a menos calor si el centro todavía necesita cocción.

Dale tiempo a la costra

Si se pega, espera un poco y vuelve a probar con las pinzas. Voltea cuando haya dorado; puedes girarla varias veces si hace falta cocinar parejo. Lo inútil es arrastrarla sin parar buscando marcas.

OJO CON ESTO

Dorar da sabor. No crea una barrera que encierre los jugos.

El punto se mide. El reposo se respeta.

Estos nombres y rangos culinarios son orientativos para cortes enteros de res; cambian entre cocineros. El color de la foto no demuestra seguridad.



Poco hecha

50-52 °C

Centro rojo

Al punto

60-63 °C

Centro rosado

Tres cuartos

65-69 °C

Poco rosado

Bien cocida

71 °C o más

Centro pardo

La referencia segura

Para cortes enteros de res y cerdo: alcanza al menos 63 °C antes de retirarlos y deja 3 minutos de reposo. Los términos por debajo de ese mínimo no cumplen esta recomendación. Carne molida y chorizo de cerdo: 71 °C; pollo: 74 °C.

Mide donde importa

Introduce la sonda por un costado hasta el centro de la parte más gruesa, sin tocar hueso. Comprueba más de un punto en piezas irregulares. El calor residual puede seguir elevando la temperatura durante el reposo.

Reposa y corta

Deja los bistecs unos 5 minutos en una tabla limpia, cubiertos sin apretar. Luego corta atravesando las fibras: si las líneas van de arriba abajo, corta de lado a lado.

NO HAGAS ESTA VAINA

No la puyes a cada rato, no la aplastes ni la abras cinco veces. Pierdes jugos y calor. Una medición con la sonda sí tiene sentido.

No todo es carne de res



Pollo • el muslo perdona más

Muslos, contramuslos, cuartos traseros y alas con piel son buenos aliados. La pechuga también sirve, pero su poca grasa exige más atención. Seca la piel y empieza con calor moderado o indirecto, con tapa si la tienes. Gira las piezas y dóralas al final, sin llamaradas.

74 °C en el centro

Mide la parte más gruesa sin tocar el hueso y revisa varios puntos. Una piel dorada no confirma la cocción interior. No laves el pollo crudo: las salpicaduras contaminan. Guarda sus jugos lejos de las salsas y los alimentos listos.

Cerdo • escoge según el tiempo

Chuletas gruesas y bistecs de bondiola o aguja funcionan bien. Dora y termina a calor moderado: mínimo 63 °C más 3 minutos de reposo para cortes enteros. Las costillas necesitan más tiempo para ablandarse; no las trates como un bistec.

Vegetales • que también sepan a parrilla

Pimentón, cebolla, berenjena y calabacín: trozos parejos, una película de aceite y zona media. Cocina hasta que estén tiernos y marcados. Gira la mazorca para tostarla por varios lados sin carbonizarla.

PARA UN DOMINGO TRANQUILO

Muslo y contramuslo suelen dar más margen que una pechuga.

Haz tu propio chorizo parrillero



Fórmula para 1 kg exacto de mezcla, sin contar la tripa. Rinde unas 10 piezas de 100 g. La grasa añadida es el 25 %; usa carne magra para no pasarte.

FÓRMULA BASE

Cerdo magro bien recortado	700 g
Grasa dorsal de cerdo	250 g
Sal fina	18 g
Ajo triturado	8 g
Pimentón dulce / paprika	8 g
Pimienta negra	2 g
Orégano seco	1 g
Comino molido	1 g
Agua helada	12 g

TOTAL 1000 g

EL MÉTODO

- 1. Enfría y muele**
Enfría carne, grasa, bol y piezas del molino. Trabaja en tandas pequeñas, con la mezcla a 4 °C o menos. Muele con disco de 6 a 8 mm o pide la molienda en la carnicería.
- 2. Mezcla hasta que ligue**
Amasa con sal, especias y agua helada hasta que esté pegajosa y se mantenga unida. Si se calienta, vuelve a refrigerar. Cocina una muestra para ajustar el sazón; no la pruebes cruda.
- 3. Embute y reposa**
Prepara tripa natural de cerdo de 32 a 36 mm según su envase. Rellena sin apretar, evitando bolsas de aire, y forma piezas de 10 a 12 cm. Reposas tapado 2 horas en nevera.
- 4. A la parrilla**
Cocina a calor medio, girando sin pinchar, hasta 71 °C en el centro. Guarda crudo a 4 °C o menos y cocina en 1 a 2 días desde la molienda, o congela. Es chorizo fresco: no se cuelga para secar.

¿NO TIENES EMBUTIDORA?

Forma cilindros cortos o medallones, enfría y cocina en plancha sobre la parrilla hasta 71 °C. Es una versión sin tripa inspirada en el chorizo; su mordida será distinta.

Los aliados del parrillero



Chimichurri rápido · unos 150 ml

Mezcla 20 g de perejil picado, 1 diente de ajo pequeño, 1 cucharadita de orégano, 60 ml de aceite y 30 ml de vinagre. Añade $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal y ají seco al gusto. Reposa 20 minutos en frío y remueve antes de servir.

Mantequilla de ajo · unos 110 g

Mezcla 100 g de mantequilla blanda con 1 diente de ajo pequeño triturado y 1 cucharada de perejil picado. Si es sin sal, añade una pizca. Pon un poco sobre la carne ya fuera del fuego o sobre pan caliente.

Guasacaca · unos 300 g

Licúa 150 g de pulpa de aguacate, 40 g de pimentón verde, 20 g de cebolla, 10 g de cilantro, $\frac{1}{2}$ diente de ajo, 15 ml de vinagre, 20 ml de aceite y 30 ml de agua. Empieza con $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal. Ajusta agua y acidez poco a poco.

Mezcla del parrillero · 30 g

Une 20 g de sal fina, 5 g de paprika, 3 g de ajo en polvo y 2 g de pimienta. Empieza con 12 g de mezcla por kilo de carne, sin salar aparte. La paprika se quema con fuego excesivo: úsala con calor controlado.

Cucharada = 15 ml; cucharadita = 5 ml. Refrigerar las preparaciones frescas a 4 °C o menos: guasacaca, preferiblemente el mismo día; chimichurri y mantequilla, hasta 3 días. Guardar la mezcla seca en un frasco limpio y seco. Sirve pequeñas porciones y repón desde la nevera.



EL PLATO SE COMPLETA AQUÍ

Lo que va al lado

No necesitas hacer ocho acompañamientos. Escoge uno que llene, algo fresco y una salsa que le quede bien.

Carne + yuca + guasacaca

Compra yuca dulce de uso alimentario, pélala y hiévela en abundante agua hasta que esté tierna. Desecha el agua y retira la fibra central. Dale un toque de parrilla en una bandeja; nunca la sirvas cruda.

Pollo + mazorca + chimichurri

Si la mazorca está dura, hiévela primero y termina sobre la rejilla para darle esas manchas tostadas. Acompaña con ensalada fresca de tomate y cebolla.

Chorizo + arepa + salsa

Asa las arepas hasta que estén cocidas por dentro y dales el tostado final en la zona media. También sirve pan: caliéntalo al final, que se quema mientras uno se descuida.

Para variar

Papas hervidas y luego doradas; plátano maduro en tajadas gruesas a fuego moderado; o los vegetales de la página 8. No pongas lo ya cocido en la bandeja que recibió carne cruda.

¿Por qué carajos pasó esto?

1 Quemada afuera, cruda adentro

Demasiado calor para ese grosor. **Pásala a calor indirecto con tapa y comprueba el centro. Si está carbonizada, retira esa parte al servir.**

2 Pollo negro por fuera, crudo por dentro

La piel recibió fuego antes de que el calor llegara dentro. **Aleja de las brasas y termina enseguida con tapa o en horno. Comprueba 74 °C; no te guíes por el color.**

3 Una llamarada del demonio

La grasa cayó sobre las brasas. **Mueve la comida a la zona sin carbón. Si hay tapa, cierra para limitar el aire. No eches agua sobre la grasa caliente.**

4 La carne quedó dura

Corte fibroso, exceso de cocción o corte a favor de la fibra. **Rebana fino contra la fibra y acompaña con salsa. La jugosidad perdida no vuelve por echarle cerveza.**

5 Los chorizos se reventaron

Calor fuerte o tripa demasiado apretada. **Baja el calor, gíralos con cuidado y termina la cocción. La próxima vez deja holgura al embutir.**

6 El carbón perdió fuerza

Ceniza, poco aire o combustible agotado. **Revisa las entradas de aire. Añade brasas encendidas aparte y evita levantar ceniza sobre la comida.**

7 Todo está listo menos una vaina

Las piezas entraron juntas aunque pedían tiempos distintos. **Sirve por tandas. Mantén lo cocido a 60 °C o más si debe esperar; la próxima vez empieza por lo más lento.**

8 La carne se enfrió esperando

Se cortó demasiado pronto o se sirvió en bandeja fría. **Dale un calentón breve y sirve ya; si son sobras refrigeradas, recalienta a 74 °C. Reserva el corte para el final.**

Refrigera los perecederos antes de 2 horas fuera del frío o del mantenimiento caliente; si el ambiente supera 32 °C, antes de 1 hora. Si rebasaron ese tiempo, descártalos: recalentarlos no lo arregla.

¿Cuánto compro?

Pesos de compra en crudo: res sin hueso, pollo con hueso y chorizo fresco. Son cantidades totales para compartir, no una porción de cada carne para cada invitado.

Con bastantes acompañamientos	4	8	12	20
Res · kg	0,6	1,2	1,8	3,0
Pollo con hueso · kg	0,6	1,2	1,8	3,0
Chorizo · kg	0,4	0,8	1,2	2,0
Total de carnes · kg	1,6	3,2	4,8	8,0

Con la carne como protagonista	4	8	12	20
Res · kg	0,8	1,6	2,4	4,0
Pollo con hueso · kg	0,8	1,6	2,4	4,0
Chorizo · kg	0,4	0,8	1,2	2,0
Total de carnes · kg	2,0	4,0	6,0	10,0

Para completar	4	8	12	20
Guarniciones listas · kg	1-1,2	2-2,4	3-3,6	5-6
Salsas combinadas · ml	200	400	600	1000
Arepas pequeñas o panes · unid.	4-8	8-16	12-24	20-40
Carbón de reserva y uso · kg	2-3	3-4	4-6	6-10

Ajusta sin enredarte

Las dos propuestas equivalen a 400 o 500 g de carnes crudas por adulto, incluyendo huesos del pollo. Usa la mayor si son de buen comer; ajusta por niños y apetito. Si sirves muchas arepas, reduce yuca o papa.

El carbón no se calcula solo por cabeza

Estos rangos son una compra orientativa para parrilla doméstica y tandas. El tamaño, el viento, la tapa y la duración cambian el consumo. No lo enciendas todo de golpe; prepara una reserva.

Los 10 mandamientos del parrillero de barrio

- 01** Tendrás paciencia: el carbón no se apura porque llegaron los panas.
- 02** No confundirás una llamarada con un buen fuego.
- 03** No apuñalarás la carne cada treinta segundos.
- 04** No usarás las pinzas para exprimir el almuerzo.
- 05** Respetarás las zonas de calor y dejarás espacio para maniobrar.
- 06** No abandonarás el pollo sobre un infierno y luego culparás al pollo.
- 07** Dejarás reposar la carne antes de caerle a cuchillo.
- 08** Pondrás algo decente al lado: una arepa también cuenta.
- 09** Mantendrás limpias tus manos y separarás lo crudo de lo cocido.
- 10** Recordarás que vinieron a compartir, no a examinarte de parrilla.



Sirve, siéntate y come con los tuyos.



No hace falta ser maestro parrillero.

Hace falta entender el fuego, respetar lo que estás cocinando y recordar que la mejor parrilla casi nunca es la más cara: es la que termina con todo el mundo alrededor de la mesa.

Richard Yance

Manual del parrillero de barrio

Autor: Richard Yance · Marca editorial: Al Punto

CONSULTAS TÉCNICAS

USDA FSIS · Temperaturas y parrilla

Weber · Fuego y cocina a la parrilla

University of Alaska Fairbanks · Making Sausage at Home

